

Biscotti Morbidi alle Mele

Questi biscotti sono diventati famosi nel web per via della loro semplicità e bontà.

Sono super veloci e facili da preparare e la ricetta non richiede particolari attenzioni. Nella mia versione ho voluto aggiungere un pizzico di anice stellato oltre che alla cannella regina.

Sono biscotti che restano croccanti fuori per le prime ore dopo la cottura, dopodiché la parte esterna tende ad ammorbidirsi restando sorprendentemente buoni. La mela tagliata a pezzettini conferisce difatti il giusto grado di umidità mantenendo la pasta morbida ed idratata.

Per prepararli vi occorrono:

- 2/3 mele
- 370 gr di farina 00
- 120 gr di zucchero semolato
- 2 uova intere
- 100 gr di burro ammorbidito
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di Vanillina
- mezzo cucchiaino di cannella
- un pizzico di anice stellato in polvere
- un pizzico di sale
- zucchero a velo vaniglinato per spolverare

Preparazione:

Per prima cosa sbucciare le mele privandole del torso. Tagliarle a pezzettini, versarle in una ciotola dove si aggiunge la cannella e l'anice stellato, mescolare e mettete da parte.



In un'altra ciotola capiente versare le uova, lo zucchero e la vanillina e montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere il burro a pezzettini e continuare a lavorare con le fruste elettriche fino a che non si sarà amalgamato bene con gli altri ingredienti.



A parte setacciare la farina con il lievito per dolci ed incorporarli poco per volta al composto precedente utilizzando una frusta a mano o cucchiaino. Aggiungere il sale e mescolare.



Aggiungere le mele al composto così ottenuto e mescolare con cura. Qualora dovesse risultarvi troppo appiccicoso e molle potete aggiungere ulteriore farina (ma senza esagerare).



Rivestire la teglia da forno con della carta oleosa, prendere un poco di impasto e posizionarlo a forma di palla irregolare sulla taglia. Continuare in questo modo cercando di distanziare i biscotti.



Cuocere i biscotti in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti.

Lasciateli raffreddare completamente prima di cospargerli con dello zucchero a velo vanigliato.

Alla prossima ricetta
Charles